

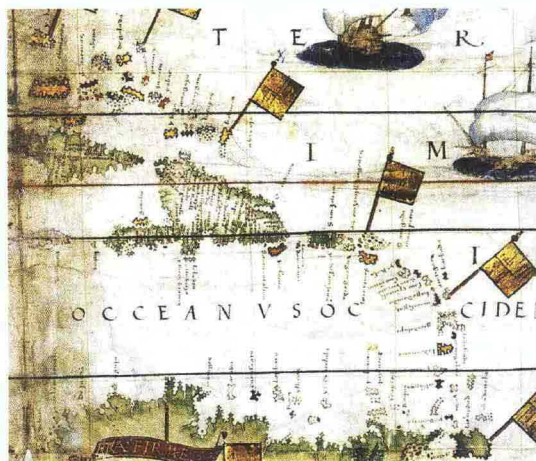
## ASSOCIAZIONI - TORTUGA

## UN FRATE FILIBUSTIERE, IL RUM E LE CARMELLE

Le Antille furono sicuramente l'ultima romantica frontiera di mare. Tra il 1625 e il 1713 (pace di Utrecht) furono il teatro delle lotte tra le potenze navali spagnole, inglesi, francesi e olandesi, riflesso delle guerre nel Vecchio Continente e lotta per le ultime conquiste territoriali nel Nuovo, ma soprattutto campo d'azione della filibusta. Vi si concentrarono, in quegli anni, romantici avventurieri, efferati pirati, ugonotti fuggitivi, corsari, contrabbandieri e prostitute, schiavi e liberti, quell'inverosimile, fantastica amalgama che diede origine ai Fratelli della Costa. I più famosi di loro (a tutt'oggi ricordati) sono gli autori delle grandi imprese piratesche, per lo più contro gli spagnoli, ma ci furono molti personaggi di grande interesse ingiustamente misconosciuti. Tra questi merita sicuramente di essere ricordato Jean Baptiste Labat, meglio conosciuto come Père Labat o il frate filibustiere.

Frate domenicano, uomo dal multiforme ingegno, botanico, etnografo, esploratore, ingegnere militare, architetto, scrittore puntiglioso e ameno, gran buongustaio e ottima forchetta, non ultimo bucaniere, Jean Baptiste Labat nasce a Parigi nel 1663; nel 1685 è ordinato prete e nel 1693 parte volontario come missionario per le Antille. Sbarca alla Martinica il 29 aprile 1694 e, per due anni, si occupa della parrocchia di Macouba, dove cura la costruzione di parecchi edifici. Nel 1696 si insedia come procuratore nel monastero di Fond Saint-Jacques: una tenuta destinata alla lavorazione della canna da zucchero. Ne organizza la produzione, per la cui lavorazione inventa e fa costruire una serie di mulini: le cosiddette "torri Labat", ancora oggi esistenti. È qui che si occupa di migliorare una strana bevanda assai diffusa alle Antille. Ma procediamo con ordine. Già nel 1630, quasi per caso, dalla fermentazione della schiuma di scarto della melassa (sottoprodotto della lavorazione dello zucchero) nasce una bevanda a metà tra il vino dolce e la birra, uno sciroppo sostanzioso che, con l'aggiunta di patate dolci e manioca, viene dato come zuppa agli schiavi. È l'avo del rum tradizionale. Contemporaneamente bucanieri, filibustieri, pirati e corsari (i Fratelli della Costa) ottengono dalla canna da zucchero schiacciata, tritatura e fatta bollire un liquido alcolico molto forte cui danno il nome di *muscovado*: da questo deriverà il rum agricolo. Succede che padre Labat si salvi dalla febbre di Malta, presa nel frattempo, grazie a un infuso di tabacco verde, sciolto nella *guildive* (acquavite di canna). Curioso di tutto, buongustaio e sperimentatore, ne intuisce il valore. Si fa inviare dalla Francia un alambicco a *repasse* del tipo *charentais* (quello del cognac). Nasce così il rum che noi conosciamo. I bucanieri lo chiamarono *rhumbullion*, che nel gergo piratesco significava rivoluzione, ma era più conosciuto come

"ammazza-diavolo" o *demon rhum*. Il merito della messa a punto di questa piratesca delizia va dunque al nostro frate filibustiere. A ricordo di ciò rimangono le torri, il monastero, oggi monumenti nazionali e, nella piccola isola di Marie-Galante, tra i tre alambicchi ancora attivi, quello di Père Labat che produce alla francese (e cioè in colonna singola) una piccola quantità di rum a 60°. Basterebbe questo notevole contributo a fare di lui un filibustiere e invece c'è dell'altro: padre Labat è un animo inquieto, curioso di tutto. Si mette allora a girare per le Antille. Ma questa è un'altra storia. Siamo alla fine della grande epopea dei Fratelli della Costa; padre Labat ne respira l'aria di avventura. Dal 1696 al 1698 scorrazza per il mare, visita le Antille francesi, olandesi, inglesi e Hispaniola. È fortemente attratto dalla filibusta che frequenta condividendone la vita e, pare, anche qualche bottino, sicuramente i frequentissimi *boucan*. Tra un *confiteor* e l'altro, tra una bevuta e un pantagruelico spuntino, osserva, registra e annota. Raccoglie notizie, descrive luoghi e personaggi, sperimenta cibi e bevande. Di tutto scrive con metodo, puntiglio e umorismo. Ma non basta. Nel 1704 è in Guadalupa che fortifica e prende parte, come direttore di tiro dell'artiglieria, ai combattimenti durante l'attacco britannico all'isola. Rientrato in Europa, dal 1706 lo troviamo in Italia dove, oltre a girovagare, per sei anni è ospite del convento dei domenicani di Santa Maria di Civitavecchia per seguire il restauro e il completamento della facciata della chiesa. Torna infine in Francia nel 1716 come procuratore del convento Des Jacobins di rue St. Honoré a Parigi. Qui, ormai ultracinquantenne, grassoccio e



arguto, si mette finalmente tranquillo dedicandosi a riordinare i suoi innumerevoli appunti. Pubblica, nel 1722, *Voyages aux Isles françaises de l'Amérique e Voyages en Espagne et Italie*, inserendosi a pieno titolo in questo genere letterario. Buongustaio e ricercatore, non trascura frattanto esperimenti in cucina e trova il tempo per un'ultima creazione. Esperto di zucchero e affini, un bel giorno si mette a trafficare con un pentolone che riempie di zucchero, acqua ed essenze profumate. Riscalda il tutto fino a ottenere un denso amalgama, lo versa poi su di un tagliere di castagno e lascia raffreddare; non riuscendo infine a tagliarlo per la sua durezza, lo rompe in schegge con un martello e assaggia il risultato. È nata la caramella che nomina così, seduta stanca, dal nome latino della pianta dalla quale veniva estratto lo zucchero, appunto *cama mellis*. Dicono anche, ma non è provato, sia stato sempre lui a suggerire l'aggiunta di zucchero al cacao, così da ottenere la cioccolata. È vero invece che ne parla nei suoi resoconti raccontando come nelle isole i creoli usassero spesso l'espressione "alla cioccolata" per dire "alle otto di mattina" rivelando in questo modo un'abitudine ben radicata. Merita però una particolare attenzione la descrizione che il buon frate fa del vero piratesco *boucan*. È per una tartaruga da 500 libbre (circa 227 chilogrammi), ma va bene anche per un maiale.

«Si sceglie la tartaruga più grossa... e, senza togliere né i piedi né la testa, la si apre da una parte onde toglierne tutte le interiora. Poi, si leva il guscio di un'altra tartaruga e, dopo averlo interamente ripulito e del grasso e dei residui interni, lo si riempie con l'interno della prima tartaruga, aggiungendovi parecchi tuorli d'uovo sodi, una bella porzione di erbe fini e profumate, un bel po' di spezie, del sugo di limone, sale, peperoncino. Si ricuce la carne e si ricopre il tutto di terra grassa. Si cuoce in un buco fatto nella terra e ricoperto lateralmente e sul fondo e sopra di legna speciale verde e odorosa. Poi, la si leva e l'interno è morbidissimo e l'esterno è croccante al punto giusto. È un vero piatto da re».

Che dire ancora di questo eccezionale personaggio se non ringraziarlo per i suoi pirateschi tesori che, pervenuti sino a noi, allietano i nostri zaffarranchos. *Un golpe de cañon* per Père Labat.

(Ruggiero Ruggiero Zamara 1784 Castel Lova Italia)

#### Bibliografia e fonti.

*La cucina della filibusta*, Melani Le Bris, Edizioni Eleuthera. *Il boucan*, Mirella Rostaing Casini, Fabbri Editore. Wikipedia. Blog Lingue Urbino. Società tarquiniese di arte e storia, bollettino del 1989. 2007 Rum Club. *Le isole della Guadalupa. Vivere sani. Il cioccolato*, da WineTaste. *I portolani*, Bramante Arte.

## GLI "AMOROSI SENSI" DI UN ASPIRANTE

La Fratellanza italiana richiede a ogni aspirante, prima di diventare Fratello, di affidare i suoi pensieri sul mare a una lettera che è unita alla scheda di valutazione preparata dalla Tavola di provenienza. Riceviamo tante belle lettere piene di "amorosi sensi" verso questo elemento che ci unisce tutti. Fra le tante ne abbiamo scelto una per testimoniare i sentimenti che nutrono i Fratelli verso il mare e per stimolare altri Aspiranti, che come Piero diverranno Fratelli, a raccontarsi e raccontarci il loro rapporto con questo grande Fratello Blu.

«Mi è stato chiesto perché amo il mare... Ma come si fa a dire perché si ama il mare? Come si fa a trasmettere certe sensazioni? Bisogna sentirle, bisogna viverle, bisogna essere nel mare. È come chiedere perché si ama la musica: ma c'è musica più bella al mondo di quella del vento delle falesie, delle maree, del soffio del vento? Sì, amo il mare, amo ascoltarlo, sentirne la voce, i rumori, gli odori... e i sapori, sentire il fragore della forza impetuosa, il suo vento gelido che ti intorpidisce il viso. E poi il lieve sciabordio della risacca che modella la roccia, la erode e la sagoma a suo piacimento. Difficile sentirne la voce, più facile ascoltare i suoni che lo circondano, come quello dei gabbiani col loro canto stridulo, le pulcinella di mare o le foche che ci hanno accompagnato nel nostro ultimo viaggio lungo le coste scozzesi.

Sì, perché amo vivere il mare anche da terra, esplorandolo col nostro camper alla ricerca di un faro, luce dei mari, dove trovare rifugio per dormire. Si può vivere il mare anche guardandolo dal cielo, ascoltando il silenzio del fragore delle onde che, centinaia di metri più in basso del mio parapendio, mute si infrangono sulla costa: fantastiche quelle siciliane di Balata dei Turchi e di Torre Salsa. E poi gli odori: è mio quello delle alghe lasciate in secco dalla marea o di un riccio appena aperto.

E ancora scrivere sul mare: non hai bisogno di ispirazioni, ti viene tutto dal cuore, come gli articoli pubblicati che mi hanno dato il piacere di ricevere complimenti. Ma il merito non è mio, è del mare che a ogni onda infonde il desiderio di vivere la costa e abbracciarla insieme a ogni fratello che incontro lungo le mille e mille cale e insenature».

(Aspirante Piero Pellegrino)

